

RESTAURANT

Selection

À LA CARTE MENU

УЖИН

ЗАКУСКИ

- КРАБ** 20 €
Масло виноградной косточки | Томаты
- КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ** 25 €
Авокадо | Пакчой
- МЯСНОЕ КАРПАЧЧО** 20 €
Руккола | Оливковое масло | Пармезан
- ТОМАТЫ И МОЛОДОЙ СЫР** 20 €
Свежие помидоры | Сыр Фета | Базилик
- КРЕМ-СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ** 15 €
Чеснок | Кальмары | Осьминог | Мидии
- ГРИБНОЙ СУП** 12 €
Шпинат | Шампиньоны | Креветки

САЛАТЫ

- САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ** 20 €
Лайм | Ромэйн | Оливковое масло
- СЕЗОННЫЙ САЛАТ** 15 €
Помидоры | Перец | Лук | Лимонная заправка
- ЗЕЛЕНый САЛАТ** 15 €
Микс из зелени | Зеленые овощи
- САЛАТ С РОСТБИФОМ** 15 €
Листья салата Айсберг | Заправка из тунца

ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

- ЖАРЕННЫЕ КАЛЬМАРЫ** 20 €
Сезонная зелень | Чесночный соус
- БРУСКЕТТА С ПАРМОЙ** 25 €
Трюфель | Крем-мусс Гюер
- СПРИНГ-РОЛЛ** 25 €
Креветки | Японский дрессинг | Цукини
- СПАРЖА НА ГРИЛЕ** 20 €
Сыр Пекорино | Обжаренные кедровые орешки & Песто

ПАСТА

- ДОМАШНИЕ ПАППАРДЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ** 20 €
Белое вино | Соус | Сыр Пармезан
Масло с розмарином
- ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ** 20 €
Мидии | Кальмары | Креветки | Сливочная эмульсия
- РАВИОЛИ С КРЕВЕТКАМИ** 20 €
Сливочная эмульсия & Сыр Пармезан

МОРЕПРОДУКТЫ

- СИБАС НА ГРИЛЕ** 20 €
Гратен | Соус La Meunie're
- РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ** 25 €
Ризотто с мини кальмарами | Креветками
Сливочная эмульсия
- ГРЕБЕШКИ** 45 €
Брокколи | Соус-сыворожка

ГРИЛЬ

- СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ** 40 €
Соус Жю | Овощи
- ТЕРРИН ИЗ ЛОПАТКИ ЯГНЕНКА** 35 €
Лук-Шалот | Картофель в сливках
- СТЕЙК ИЗ ФУАГРА** 30 €
Соус Карамель | Виноград
- КУРИЦА НА ГРИЛЕ** 30 €
Свежие овощи | Травы | Лук
- БАРАНЬИ РЕБРА НА ГРИЛЕ** 45 €
Жареный картофель | Свежая зелень

ДЕСЕРТЫ

- БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК** 10 €
Свежая малина
- КОКОСОВЫЙ МУСС** 10 €
Мусс из белого шоколада | Кокосовые сливки
Персики
- КАПУЧИНО КРЕМ-БРЮЛЕ** 10 €
Сезонные фрукты | Соленая карамель
- КОКОСОВОЕ МОРОЖЕНОЕ** 10 €
Фундук | Карамель

ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

- КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ**
Авокадо | Пакчой
- СПАРЖА НА ГРИЛЕ**
Сыр Пекорино | Обжаренные кедровые орешки & Песто
- СТЕЙК ИЗ ФУАГРА**
Соус Карамель | Виноград
- БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК**
Свежая малина

80 €/чел.

RESTAURANT

Selection

À LA CARTE MENU

DINNER

STARTERS

- CRAB** 20 €
Grape seed oil | Tomatoes
- KING SHRIMPS** 25 €
Avocado | Pakchoy
- CARPACCIO** 20 €
Arugula | Olive oil | Parmesan flakes
- TOMATOES AND YOUNG CHEESE** 20 €
Fresh tomatoes | Feta cheese | Basil
- CREAM SOUP WITH SEAFOOD** 15 €
Garlic | Squids | Octopus | Mussels
- MUSHROOM SOUP** 12 €
Spinach | Champignons | Shrimps

SALADS

- OCTOPUS SALAD** 20 €
Lime | Oregano | Olive oil
- SEASONAL SALAD** 15 €
Tomatoes | Pepper | Bow | Lemon dressing
- GREEN SALAD** 15 €
Greens mix | Green vegetables
- SALAD WITH ROSTBEEF** 15 €
Iceberg lettuce | Tuna dressing

WARM STARTER

- FRIED CALAMARI** 20 €
Seasonal greens | Garlic dressing
- BRUSCHETTA WITH PARMA** 25 €
Truffle | Cream-mousse Guer
- SPRING ROLL** 25 €
Shrimp | Japanese dressing | Zucchini
- GRILLED ASPARAGUS** 20 €
Pecorino cheese | Roasted Pine nuts & Basil Pesto

PASTA

- HOME MADE PAPPARDELLE WITH PORCINI MUSHROOMS** 20 €
White Wine | Cream | Parmesan | Cheese Rosemary oil
- SEAFOOD TAGLIATELLE** 20 €
Mussels | Squid | Salmon | Tomato & Cream | Olive oil
- SHRIMP RAVIOLI** 20 €
Chive sauce & Parmesan cheese

SEAFOOD

- GRILLED SEA BASS** 20 €
Gratin | Sauce La Meunie're
- RISOTTO WITH SEAFOOD** 25 €
Risotto with mini squids | Shrimps
Creamy emulsion
- SCALLOPS** 45 €
Broccoli | Serum sauce

FROM THE GRILL

- STEAK OF BEEF** 40 €
Sauce Ju | Vegetables
- LAMB SHOULDER TERRINE** 35 €
Shallots | Potatoes in cream
- FOI GRAF STEAK** 30 €
Sauce Caramel | Grape
- GRILLED CHICKEN** 30 €
Fresh vegetables | Herbs | Onion
- GRILLED LAMB RIBS** 45 €
Fried potatoes | Fresh greens

DESSERTS

- BASQUE CHEESECAKE** 10 €
Fresh raspberries
- COCONUT MUSS** 10 €
White chocolate mousse | Coconut cream | Peaches
- CAPPUCCINO CREAM BRULE** 10 €
Seasonal fruits | Salted caramel
- COCONUT ICE CREAM** 10 €
Hazelnut | Caramel

TODAYS CHEF'S RECOMANDATION

- KING SHRIMPS**
Avocado | Pakchoy
- GRILLED ASPARAGUS**
Pecorino cheese | Roasted Pine nuts & Basil Pesto
- FOI GRAF STEAK**
Sauce Caramel | Grape
- BASQUE CHEESECAKE**
Fresh raspberries

Per Person 80 €

IF YOU ARE ALLERGIC TO CERTAIN FOODSTUFFS,
LET YOUR WAITER KNOW.